



Menü und Buffetvorschläge

Agenda

Aperitif und Canapés

Buffetvorschläge

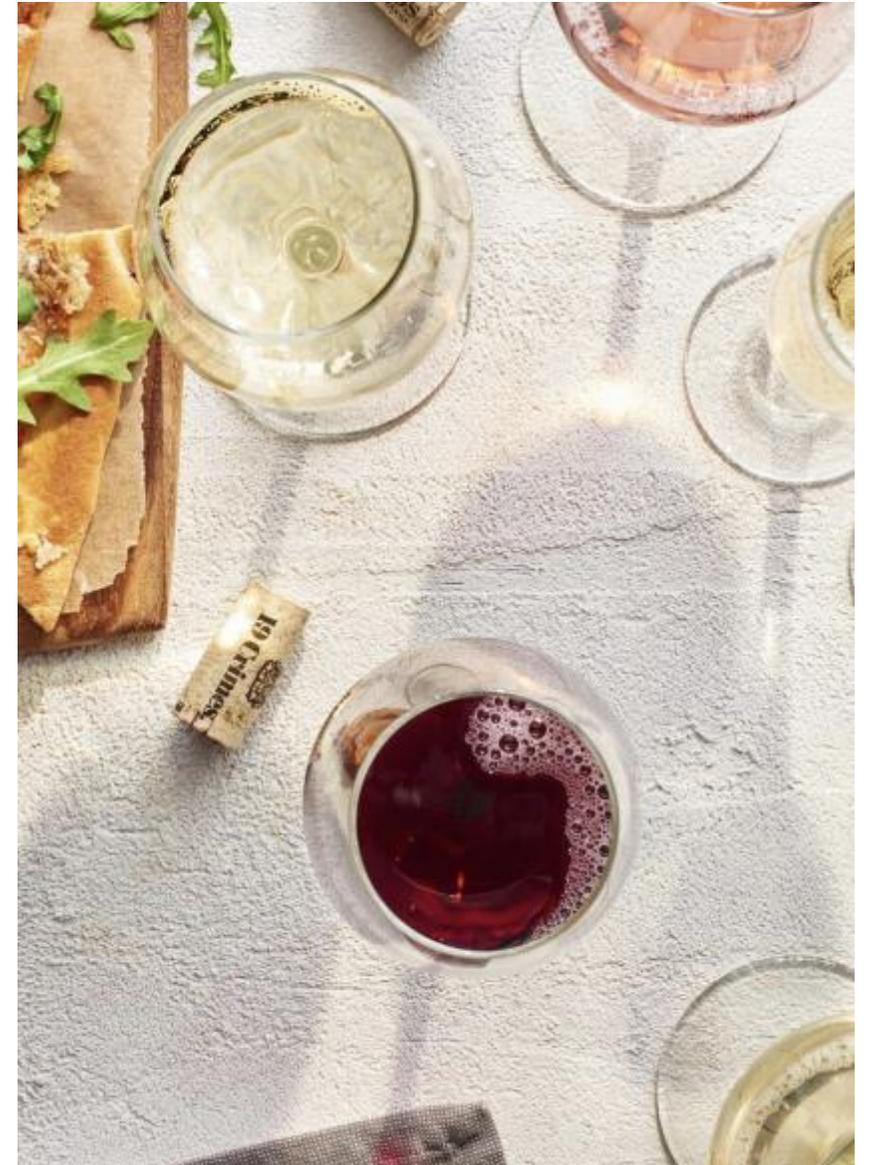
Family Style

Menüvorschläge

Kuchenauswahl

Frühstück

Brunch





Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge und Ideen, wie die Speisen und Getränke für Ihren nächsten Anlass aussehen könnten.

Wir freuen uns, dies individuell mit Ihnen zusammen gestalten zu können, um so ein einmaliges Erlebnis für Sie und Ihre Gäste zu schaffen.

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, meticulously preparing appetizers on small bread rolls. The chef is using their fingers to place fresh ingredients like mushrooms, cherry tomatoes, and green herbs onto a roll. Another roll with tomato slices is visible in the foreground. The background is softly blurred, showing more of the chef's hands and the kitchen environment.

Aperitif Vorschläge



Aperitif Getränke für jeweils ca. 40 min

Cocktailempfang

Abrechnung nach Verbrauch

Hauscocktail | Bier oder Radlerwasser | Orangensaft
Wasser Still & Sprudel | Coca-Cola etc.

Sektempfang

Abrechnung nach Verbrauch

Haus Sekt | Bier oder Radlerwasser | Orangensaft
Wasser Still & Sprudel | Coca-Cola etc.

Weinempfang

Abrechnung nach Verbrauch

Hauswein Weiß & Rot | Bier oder Radlerwasser | Orangensaft
Wasser still & Sprudel | Coca-Cola etc.



Aperitif Speisen

Canapés	pro Stück	Canapés	pro Stück
Roastbeef	2.10	Käse	1.70
Wildschinken	2.00	Frischkäse	1.70
Wildsalami	2.00	Putenbrust	1.80
Räucherlachs	2.10	Gefüllte Wraps	2.20
Blätterteig gefüllt	1.20		
		Spieße	pro Stück
		Käse Frikadellen Obst	1.90
		Tomate-Mozzarella Spieße	1.80
		Oliven Schafskäse	2.00
		Snacks zum teilen	pro Pers.
		Nussmischung & Oliven	1.50

* Alle Preisangaben sind pro Person, in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



Vorspeisenbuffet

Ab 20 Personen

Wählen Sie ganz nach Ihren Wünschen aus

Basis

1 Salat
1 vegetarische Platte

6 Euro pro Person



Standard

1 Salat
1 vegetarische Platte
1 Fisch oder Fleisch Platte
1 Suppe

9 Euro pro Person



Premium

2 Salate
1 vegetarische Platte
1 Fisch Platte
1 Fleisch Platte
1 Suppe

12 Euro pro Person



Vorspeisen

kalte Platten

Norddeutsche Käseplatte | Weintrauben | Nüsse

Wurstplatte zum Teil von Tieren aus eigener Zucht

Räucher-Fischplatte | Lachs | Forellenfilet | Heilbutt | Gamelen

Gefüllte Eier | Schinken | Lachs | Sardinen

Honigmelone | Schinken

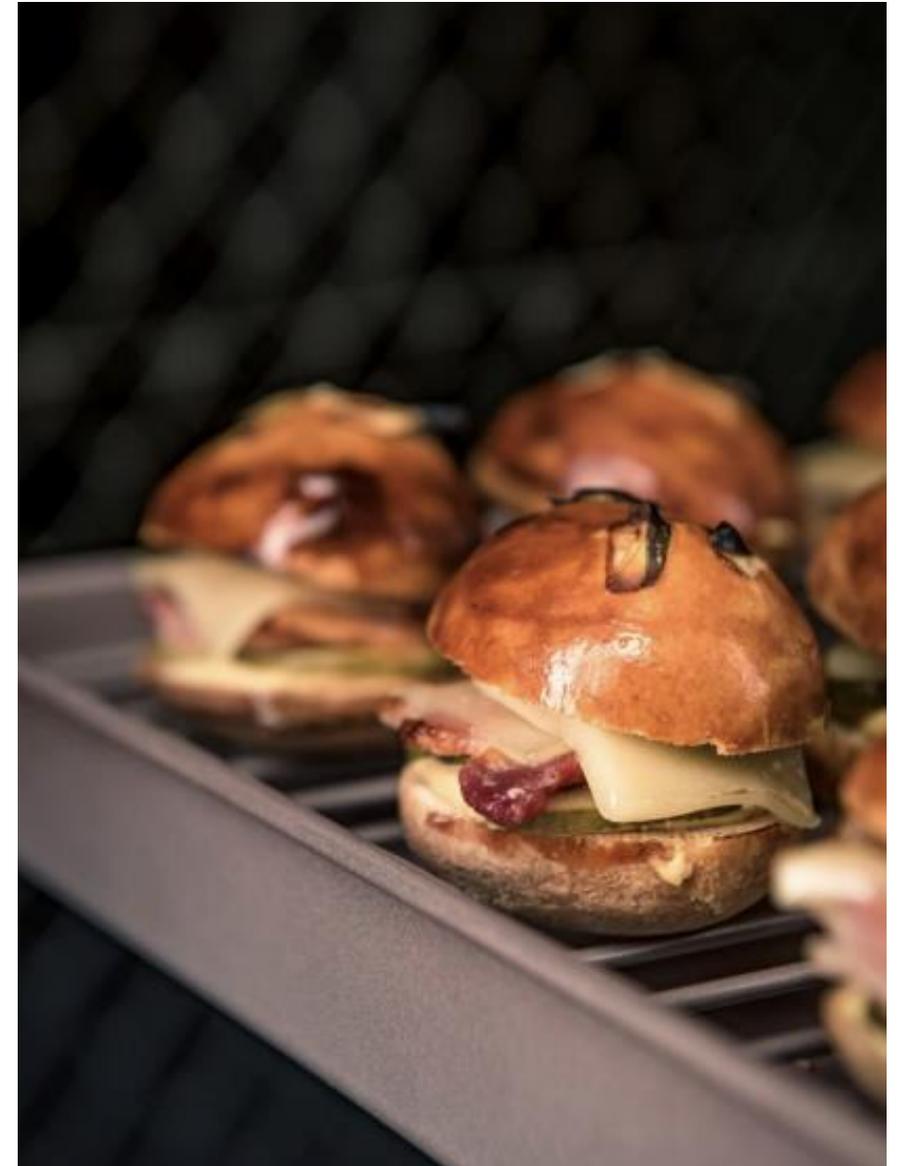
Obstplatte | Obst und Früchte der Saison

Roastbeef | Meerrettich | Remouladensauce

Gemüsesticks | Karotten | Gurke | Paprika | Sour Cream

Brot & Brötchen Variation | Butter

*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.



Vorspeisen

Salate

Gemischter bunter Blattsalat | Gemüsestreifen | Hausdressing

Anti Pasti | Zucchini | Aubergine | Paprika | Champignon

Nudelsalat | Fetakäse | Oliven

Bunter Schichtsalat | Lauch | Ananas | Mais | Schinken | Apfel

Kartoffelsalat | Gurken | Ei | Mayonnaise

Suppen

Festtagssuppe | Fleischklößchen | Gemüse | Ei

Käselauchsuppe | Hackfleisch auch Vegetarisch möglich

Soljanka

Gulaschsuppe



*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.



Hauptgangbuffet

Ab 20 Personen

Wählen Sie ganz nach Ihren Wünschen aus

Basis

3 Gerichte zur Wahl

Schwein oder Hähnchen

inkl. Gemüse & Stärkebeilage

27 Euro pro Person



Standard

2 Gerichte zur Wahl

Schwein oder Hähnchen

1 Gerichte zur Wahl

Wild oder Rind

1 Gericht zur Wahl

Fisch

inkl. Gemüse & Stärkebeilage

31 Euro pro Person



Premium

5 Gerichte zur freien Wahl

Schwein | Hähnchen

Wild | Rind

Fisch

inkl. Gemüse & Stärkebeilage

35 Euro pro Person



Hauptgerichte ab 20 Personen

Schwein

Schnitzel Wiener Art

Rahm-Geschnetzeltes

Gebratene Medaillons auf Pilzrahmsauce

Krustenbraten

Kasslerbraten mit Apfelsauce

Geflügel

Putensteak mit Ananas und Tomate gratiniert

Kleine panierte Hähnchenschnitzel

Putengeschnetzeltes

Hähnchenkeulen Senf-Honig-Glasur

Gefüllter Putenbraten | Kräuter | Frischkäse

*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.



Hauptgerichte

Rind

Rindergulasch

kleine Rinderrouladen

Rinderbraten an Rotweinsauce

Geschnetzeltes „Boeuf Stroganoff Art“

„das Fleisch beziehen von unseren eigenen Rindern“

Wild

Wildgulasch | Damwild | Schwarzwild | Rotwild

Rehrücken | ganzer Rücken am Knochen

Wildbraten | Damwild | Schwarzwild | Rotwild

Wildmedaillons je nach Verfügbarkeit

„das Fleisch beziehen wir aus eigener Haltung oder aus unseren Jagdrevieren“

*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.



Fisch

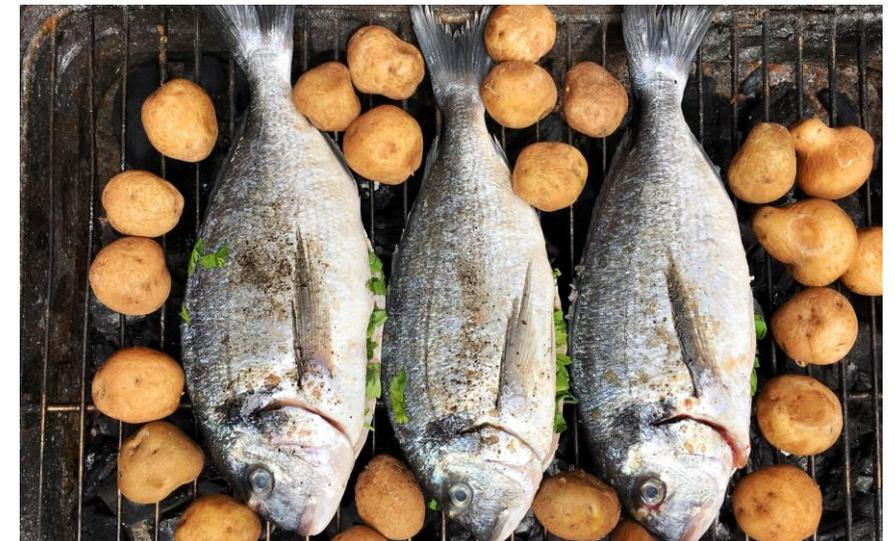
Zanderfilet | Dillrahmsauce

Lachsfilet | Blattspinat

Dorade | Zitrone | Rosmarin | Thymian

Gebratener Wels | Zitronenbutter | Gemüsebeet

Hamburger Pannfisch auf Senfsauce



*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.

Hauptgerichte

ab 20 Personen

Gemüse

Aufpreis pro Pers.

Bunte Gemüsevariation nach Wahl des Küchenchefs

inklusive

Hausgemachter Rotkohl

1.00

Rahmchampignons

1.00

Champignonpfanne | Knoblauch | Zwiebeln

1.00

Stärkebeilagen

Aufpreis pro Pers.

Bratkartoffeln & Kroketten

inklusive

Kartoffelklöße oder Spätzle

1.00

Salzkartoffeln

1.00

Kartoffelgratin

1.50

Reis

1.00

Nudeln

1.00

*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.



Wählen Sie ganz nach Ihren Wünschen aus

Basis

1 Dessert zur Wahl
Cremig oder Fruchtig

4 Euro pro Person

Standard

3 Dessert zur Wahl
Cremig oder Fruchtig

6 Euro pro Person

Premium

3 Dessert zur Wahl
Cremig oder Fruchtig

Candy Bar

Bieten Sie Ihren Gästen eine permanente Candy Bar in Ihrem Veranstaltungsraum

9 Euro pro Person



Mouse & Cremiges

Dunkles Mouse au Chocolat

Panna Cotta | Fruchtsauce

saisonale Mouse „lassen Sie sich überraschen“

Fruchtiges

Himbeertraum | Himbeeren | Joghurt | Kandis

Rote Grütze | Vanille Sauce

Solero | Pfirsich | Maracuja | Joghurt

Quarkdessert | Früchte der Saison

Candy Bar

Schokoküsse | Gummibären | Lakriz | Bonbons |



*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.



Family-Style

Family-Style

Zum Teilen in die Mitte auf dem Tisch bis maximal 25 Personen
ab 29.00 € pro Person

Bitte wähle Sie sich jeweils max. 3 Sorten pro Kategorie aus.

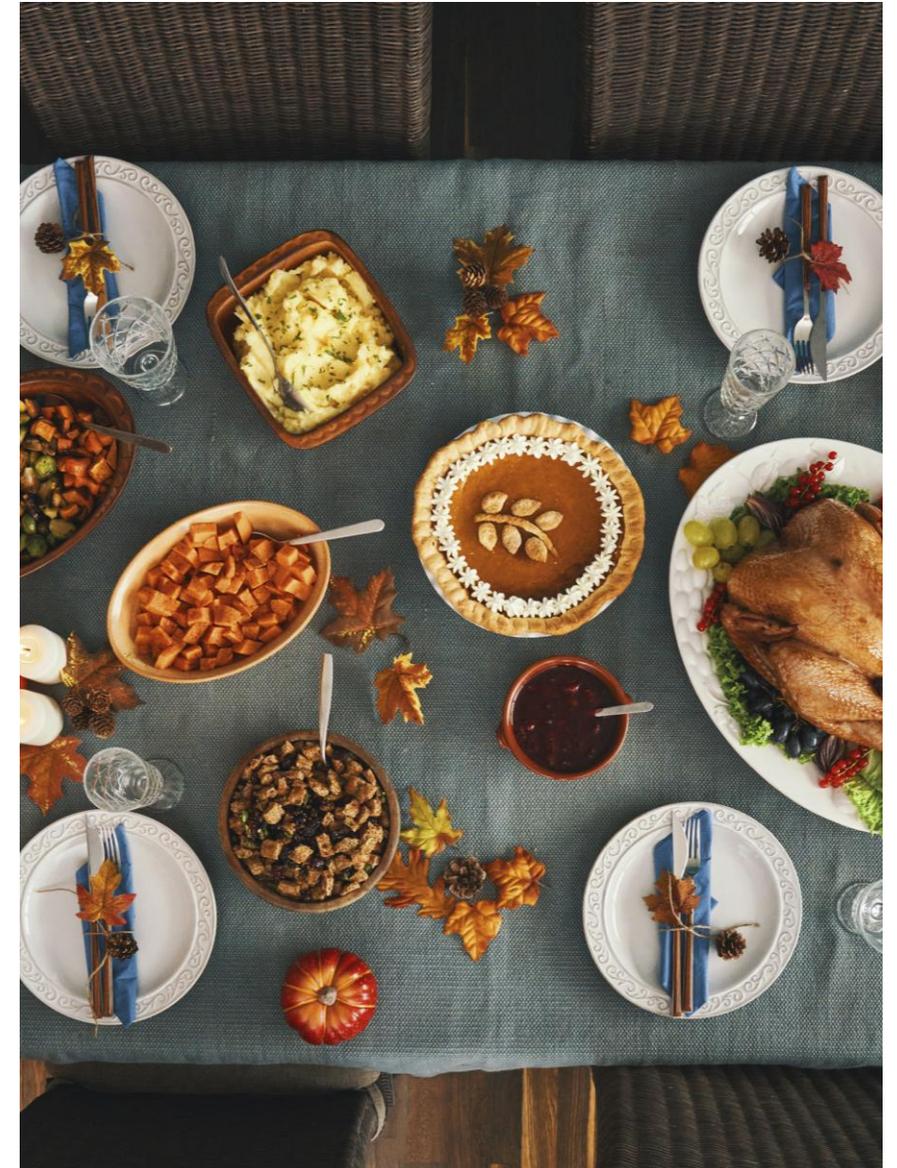
Wildbraten | Kasslerbraten mit Apfelsauce | Putensteak mit Mandelkruste
Rinderrouladen | Schweinefiletbraten an Pfeffersauce | Rindergulasch
Zanderfilet auf Dillrahmsauce | Schnitzel Wiener Art

Bunte Gemüsevariation nach Wahl des Küchenchefs
Bohnen im Speckmantel | Rotkohl | Rahmchampignons
Bratensauce & Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln | Kroketten | Kartoffelklöße
Bratkartoffeln | Spätzle | Pommes

Die Preise variieren, je nach Zusammenstellung der Speisen

*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.



A long wooden dining table is set for a meal in a restaurant. The table is covered with white plates, glasses, and silverware. A lit candle in a holder is placed on the table, casting a warm glow. The background is dark, with other tables and chairs visible, suggesting a dimly lit dining room.

Menüvorschläge

Menü

pro Person serviert

Bitte stellen Sie sich aus den nachfolgenden Gerichten ein einheitliches Menü zusammen.

Suppen

Festtagssuppe mit Fleischklößchen	6.50
Käse-Lauch-Suppe	6.50
Käse-Lauch-Suppe vegetarisch	5.50
Soljanka	6.50
Gulaschsuppe	6.50

Salate

gemischter bunter Salatteller mit Croutons	7.00
Tomate Mozzarella mit Basilikum	7.50
geräucherter Lachs Sahnemeerrettich Rösti Apfel	7.80
Ziegenkäse Walnüsse Trauben und Honigsauce	7.00

* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



Menü

Hauptgerichte

Fleisch

Schnitzel Wiener Art Brokkoli Sauce Hollandaise Bratkartoffeln	19.80
Rahmgeschnetzelttes Butterspätzle Champignons	18.50
Wildbraten Rotweinsauce Schwarzwurzeln Spätzle	20.70
Rindergulasch Apfel-Rotkohl Klöße	18.60

Fisch

gebratenes Zanderfilet Blattspinat Reis	19.50
Saibling Bimen -Bohnen & Speck	21.50
Pannfisch Bratkartoffeln Möhren Senfsauce	19.50

Vegetarisch

Gemüselasagne	15.50
Pilzrisotto Parmesan Ruccola	12.00
Kartoffel-Gemüse-Auflauf	14.20
Süßkartoffelpommes Gemüse Kräuterquark	



Menü

Desserts

Rote Grütze Eiscreme oder Vanillesauce	6.50
Apfelstrudel Vanillesauce Sahne	7.20
Mousse au Chocolat dunkel frische Früchte	6.50
Vanilleeis Sahne heiße Früchte	6.20
Panna Cotta Himbeercreme Mousse au Chocolat	7.40



* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



Kuchen

Menü

Kuchen

Frankfurter Kranz	33.00
Zupfkuchen	32.00
Topfkuchen	21.00
Früchte-Streuselkuchen rund	27.00
Quarkkuchen mit Baiser	33.00
Quarkkuchen ohne Boden	29.00
Fruchtboden (Pfirsich, Kirsch, Erdbeeren usw.)	26.00

Torten

Schwarzwälder Kirsch	33.00
Mohn-Eierlikör	36.00
Schokoladen	33.00
Mocca	33.00
Erdbeer-Sahne	32.00
Quarksahne	31.50
Marzipan	36.00
Früchte-Joghurt	33.00
Schmandt-Mandarine	33.00
Früchte-Baiser	33.00

Wenn Sie Ihren Kuchen selber mitbringen möchten,
verrechnen wir das Kaffeegedeck zu 3,50 € pro Person.

* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



A warm, rustic breakfast spread is arranged on a wooden table. In the foreground, a wicker basket is overflowing with various breads, including croissants and round loaves. Next to it is a glass pitcher filled with white milk. The table is also set with a plate of sliced meats and cheeses, a bowl of scrambled eggs, and several jars of jam. The background shows a cozy, wood-paneled interior with a vase of red flowers and a bowl of fruit, creating a homely atmosphere.

Frühstück

Guten Morgen

Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages.
Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste, mit einem leckeren Frühstück.

Getränkbuffet

Orangensaft & Multivitaminsaft

Mineralwasser Still & Sprudel

Kaffee & Tee

(Kaffeespezialitäten werden extra verrechnet)

Speisen

Auswahl an Wurst & Käse, Frischkäse

Hausgemachte Konfitüren | Honig | Schokoladenaufstrich

Brot & Brötchen

Hausgemachter Obstsalat | Joghurt

Gemüseauswahl

Gekochte Eier

15.00 Euro pro Person

* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



A buffet table is set up on a wooden deck. In the foreground, there is a stack of white plates, a bowl of olives with tongs, and a wooden board with sliced cheese, bread, and pears. In the middle ground, a large platter of pasta is garnished with fresh basil. In the background, a wooden frame holds a large piece of honeycomb, and a person in a dark suit is visible. The setting appears to be an outdoor terrace or balcony with a railing and a view of a building.

Brunchbuffet

Ab 20 Personen

Brunch

Getränk buffet

Orangensaft & Multivitaminsaft

Mineralwasser Still & Sprudel

Kaffee & Tee

(Kaffeespezialitäten werden extra verrechnet)

Speisen

Auswahl an Wurst & Käse, Frischkäse

Hausgemachte Konfitüren | Honig | Schokoladenaufstrich

Brot & Brötchen

Hausgemachter Obstsalat | Joghurt

Gemüseauswahl

Gekochte Eier

15.00 Euro pro Person

* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



Extras

Kalte Platten

Aufpreis pro Person

Räucher-Fischplatte Lachs Forellenfilet Heilbutt Gamelen	3.00
Obstplatte Obst und Früchte der Saison	1.50
Gefüllte Eier Schinken Lachs Sardinen	1.50
Anti Pasti Zucchini Aubergine Paprika	2.50

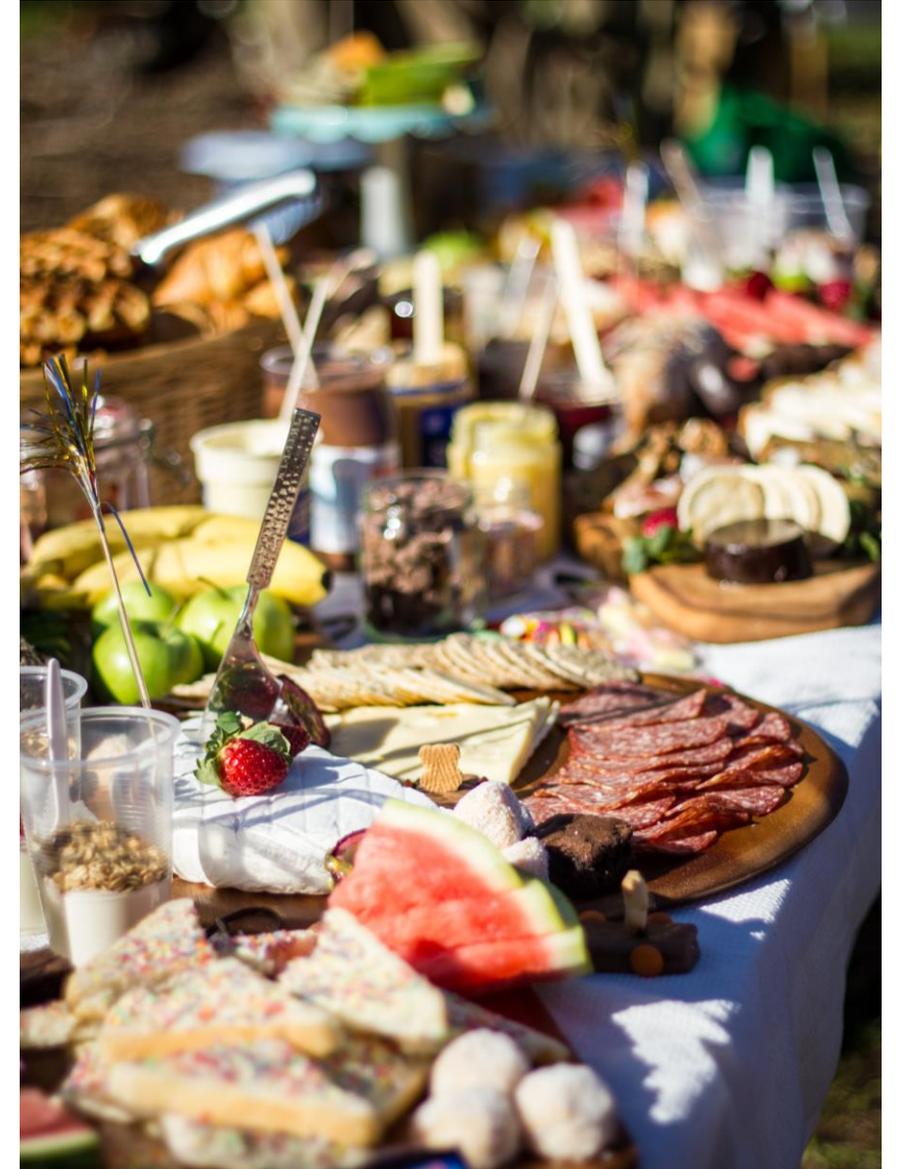
Suppen

Festtagssuppe Fleischklößchen Gemüse Ei	3.00
Käselauchsuppe Hackfleisch	3.00
Soljanka	3.00

Warme Speisen

Mini Schnitzel	3.00
Nürnberger Würstchen	1.50
Mini Frikadellen	2.00
Bacon	1.50
Rührei	1.50

* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



Wir freuen uns von Ihnen zu Hören

Waldhotel Boizenburg

info@waldhotel-boizenburg.de

www.waldhotel-boizenburg.de

038847-50 70 9

